

新型
コロナウイルス
関連

飲食店事業者の皆様へ テイクアウト、デリバリー対応に 関する食品衛生について

新型コロナウイルス感染症が猛威を奮う中、テイクアウトやデリバリーに力を入れる飲食店事業者の皆様におかれましては、店舗客席においてその場で食品を提供する形態とは異なり、より一層の衛生管理が必要となります。

注意事項を確認し、安心安全な食品の提供に努めましょう。

裏面のチェックリストを活用し、衛生的な食品を提供しましょう

川口市保健所 食品衛生課 食品衛生係

〒333-0842 川口市前川 1-11-1 (川口市保健所 1階)

048-423-7889 (食品衛生係直通)

電話受付時間：8時30分～17時15分

(土曜日、日曜日、祝日、休日、年末年始を除く)

飲食店におけるテイクアウトでの注意事項

～テイクアウトやデリバリーにより食品を提供する場合の注意事項を最終確認！！～

その1!! 食品の取り扱いについて

テイクアウト食品等の調理は注文に応じて行っており、作り置きはしない。

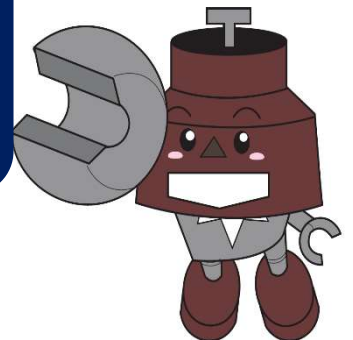
施設、設備、人的能力などに応じたテイクアウト食品等の取扱いをし、適切な受注管理を行う。

通常メニューの中でも、刺身・サラダ等の生ものや加熱不十分な食品の提供はしない。

調理後は可能な限り速やかに提供し、摂食されるまでの時間が2時間以内となるようにする。

調理済みの食品残品を翌日に提供しない。

チェック☑をいれ、
注意事項を
確認しましょう



その2!! 消費者への注意喚起について

「出来る限り早めに食べること」、「食品の消費期限(日時)」を伝達する、もしくは注意書きを添えるなどし、消費者へ食中毒予防の注意喚起を行う。